

- 17** 2020年6月にオープンした新店舗です。  
ゆったりと落ち着いた空間で懐石料理が楽しめます。  
**酒田料理 銀のすず**

**DATA** ★11:30～14:00 ☀17:30～21:00 ※昼夜ともに予約制  
📞火曜日 酒田市こがね町2-28-6 Tel.0234-28-8797  
<https://gin-suzu.com/>



ミニ懐石  
¥2,000(税別) ※要予約

初孫  
魔斬 300ml  
¥900(税別)

この料理には  
このお酒



季節のコース  
¥3,000(税別) ※要予約



竹の露白露垂珠  
純米大吟醸 300ml  
¥1,600(税別)

- 18** 旧館は全部屋から庭が眺められ、特に秋の紅葉は素晴らしいと評判。  
全部屋個室の落ち着いた空間で料理を楽しめます。  
**料亭 香梅咲**

**DATA** 昼夜ともに予約制 📞不定休  
酒田市日吉町1丁目3-16 Tel.0234-23-3366  
<http://www.sakata-kamezaki.jp/>



庄内旬の味覚懐石ランチ  
¥2,500(税別) ※要予約

初孫 生酛  
純米本辛口魔斬  
¥700(税別)

この料理には  
このお酒



香梅咲 夜の懐石コース  
¥5,000(税・サービス料別) ※要予約

菊勇 純米大吟醸  
三十六人衆  
¥1,000(税別)

この料理には  
このお酒



- 19** 海、山、川に恵まれた地域、酒田市。  
全ての食材の声を聞く思いで調理することをこころがけています。  
**寿し処 喰道楽**



ぶぐボン ¥1,000(税別) ※2人前

**DATA**

☀17:30～22:00 📞日曜日  
酒田市本町3丁目5-14 Tel.0234-24-6001

この料理には  
このお酒



上喜元  
吟醸吟風  
¥800(税別)

- 20** 魚屋直営店だからできるリーズナブルな価格。新鮮で安全はもちろん  
「旨い!!」を追い求めスタッフ一同、日々頑張っています。  
**海鮮どんや とびしま**



舟盛膳 1,000円(税別) ※数量限定

**DATA**

[平日]11:00～18:00(17:30L) [土日]11:00～19:00(18:30L) 📞不定休  
酒田市船場町2丁目5-10(さかた海鮮市場2F) Tel.0234-26-6111  
<https://kaisen-ichiba.net/tobishima>

この料理には  
このお酒



初孫 辛口純米酒 魔斬  
¥690(税別)



※写真はイメージです。キャンペーン期間中、時期や仕入れの状況により使う食材等が変わる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

- 21** 酒田市にある極上鮮度のお魚をメインとした会席・懐石料理店。  
**旬味鮮心 魚屋 富重**

**DATA** ★11:30～14:00(月曜休) ☀17:00～22:00 📞日曜日  
酒田市本町3丁目5-16 Tel.0234-26-8044  
<https://seafood-restaurant-577.business.site/#posts>



おまかせコース  
¥2,000(税別) ※要予約

この料理には  
このお酒



【昼夜共通】  
黒魔斬 4合瓶1本  
¥3,000(税込)



おまかせコース  
¥3,000(税別) ※要予約



- 22** 新鮮な地魚を中心とした握り寿司や創作料理、  
地元酒蔵自慢の地酒も豊富。  
**喰居来居や 和ん**



特上寿司ランチ  
¥1,680(税別)

この料理には  
このお酒



日本酒三種呑み比べ  
¥900(税別)

**DATA**

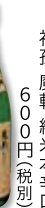
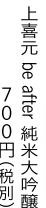
★11:00～15:00 📞月曜日(祝日順延)  
酒田市船場町2丁目5-10(さかた海鮮市場1F) Tel.0120-185-526

- 23** 四季折々、あらゆる食材に恵まれた食の都庄内の伝統あふれる郷土料理のお店。  
**旬味 井筒**



四段弁当 ※前日まで要予約  
昼 ¥2,000(税別) 夜 ¥2,200(税別)  
※料理内容は仕入れにより変更あり  
※写真は松花堂弁当ですが  
料理内容は同じです

この料理には  
このお酒



**DATA**

★予約制 ☀17:00～22:00(21:30L)  
📞日曜日(日・月連休の場合は月曜日) 酒田市中町2-3-27  
Tel.0234-24-1422 <http://izutsu01.com/>



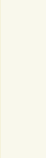
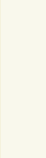
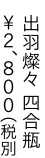
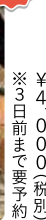
- 24** 地元食材を使ったリーズナブルでボリュームのある料理と地酒が自慢。  
**華み壽喜**



**DATA**

★予約制 11:00～14:00 📞不定休  
飽海郡遊佐町舞鶴30 Tel.0234-72-4187  
<http://www.hanamizuki-yamagata.com/>

この料理には  
このお酒



※お酒のグラス1杯あたりの量は各店により異なります。※詳細は各店舗にお問い合わせください。※飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は20歳になってから。

## 25 須田料理長が食べる食育をテーマに庄内浜で獲れた季節ごとの旬の地物鮮魚を使ったメニューを提供。 魚匠ダイニング 沖海月



昼  
メニュー

ふく定食 ¥1,800(税別)~

DATA ★11:00~15:00 ㊟なし  
鶴岡市今泉字大久保57-1(鶴岡市立加茂水族館内) Tel.0235-64-8356  
<https://kamo-kurage.jp/restaurant/>



昼  
メニュー

この料理には  
このお酒



大山 純米酒  
¥1,080(税別)

## 26 江戸末期の蔵を改装した店内は、見るだけでも価値あり！昔ながらの郷土料理で地元でしか食べられない物を！ すたんど割烹 みなぐち



昼  
メニュー

桜美豚の角煮  
¥750(税別)  
※定食は950円(税別)

亀の井酒造  
超辛口 ばくれん  
¥600(税別)



DATA ★11:00~14:00 ◀17:00~22:00(21:00LO) ㊟第1・4・5月曜日、第2・3日曜日  
鶴岡市山王町8-10 Tel.0235-23-3791  
<https://shonai-yamagata.com/gourmet/minaguchi/>



夜  
メニュー

この料理には  
このお酒



鯉(はたはた)の酒蒸し  
時価 ¥1,000(税別)前後

大山 特別純米超辛口  
愛心酒 300ml 1本  
¥1,200(税別)

## 27 庄内浜の「旬魚」、庄内の大地で育まれた「旬菜」、その全てを素敵な時間とともに。 庄内ざっこ



昼  
メニュー

華籠御膳  
¥2,800(税込)



白露垂珠 純米大吟醸 出羽きらり 44  
LA SPRENDIDA(ラ・スプレンドイダ)  
¥800(税込)

DATA ★11:30~14:00(13:30LO) ㊟日・月不定休  
鶴岡市本町1丁目8-41 Tel.0235-24-1613  
<http://s-zakko.com/>



## 28 鶴岡駅前に2020年オープンした西洋料理店です。 blanc blanc gastropub



夜  
メニュー



亀の井酒造くどき上手  
¥800(税別)

蟹そうめん ¥500(税別)  
※予約をおすすめします

DATA ★18:00~22:00(21:30LO) ㊟日曜日、不定休あり  
鶴岡市末広町6-10 Tel.0235-77-5927  
<https://blancblancgastropub.jp/index.html>



## 29 新鮮な日本海の食材を味わえるお店。 寿し割烹 雅

DATA 昼夜ともに予約制 ㊟無休  
鶴岡市温海戊27 Tel.0235-43-2054



昼  
メニュー

旬の日本海 海の幸  
¥2,500(税別)

初孫  
摩耶山  
¥400(税別)



夜  
メニュー

旬の日本海 海の幸  
¥3,500(税別)

初孫  
摩耶山  
¥400(税別)



※昼メニューに八寸、お刺身、お寿司付

## 30 「食の都庄内」親善大使、土岐正富氏が彩る なつかしく新しい鶴岡の味を彩鶴でお楽しみください。 つるおか旬暦 彩鶴

DATA ★11:00~14:00(LO) ◀17:00~20:30(LO) ㊟不定休  
鶴岡市末広町3-1(マリカ東館1F FOODEVER内) Tel.0235-64-1731  
<http://r.goope.jp/ayatsuru-tsuru>



昼  
メニュー

庄内浜の海鮮丼  
¥1,667(税別)  
※みそ汁・小鉢・漬物付



大山 特別純米酒  
十水  
¥445(税別)



夜  
メニュー

旬の三段御重膳  
¥3,000(税別)

※要予約、ドリンク・デザート付



白露垂珠プラスα  
無濾過清酒  
¥416(税別)

## 31 食材は全て地元のもので、既製品、化学調味料は不使用。料理コンクール 日本一にも輝いた稀代の料理人、丸山環氏が手がける料理が楽しめます。 鶴岡料理 すず音

DATA ★11:30~14:00 ◀18:00~22:00 ※昼夜ともに予約制  
㊟火曜日 鶴岡市錦町7-68 Tel.0235-22-3231  
<http://suzune-tsruoka.com/menu.html>



昼  
メニュー

三樓石 ¥2,100(税別) ※要予約



大山 十水 ¥500(税別)



夜  
メニュー

おもてなしプラン  
¥4,000(税別) ※要予約



白露垂珠 ¥600(税別)